Zafir

ZAFIR MIKROWELLE

mit Grill und Heißluft

Bedienungsanleitung

© by 4MBO International Electronic AG, Germany

TÜV
PRODUCT SERVICE
GS
geprüfte Sicherheit

Inhalt

1 Einführung
- 1.1 Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde 2
- 1.2 Leistungsmerkmale 2
- 1.3 Achtung! 2
- 1.4 Hinweis 2

2 Das Gerät
- 2.1 Teile des Geräts 3
- 2.2 Bedienfeld 4
- 2.3 Digitalanzeige 5

3 Wissenswertes
- 3.1 Wissenswertes über die Mikrowelle 6
- 3.2 Geeignetes Geschirr 7
- 3.3 Nicht geeignetes Geschirr 7

4 Vor dem ersten Gebrauch
- 4.1 Kontroll-Hinweise vor dem ersten Gebrauch 8
- 4.2 Aufstellen des Geräts 8-9

5 Wichtige Sicherheitshinweise 10-13

6 Betrieb
- 6.1 Mikrowelle 14-15
- 6.2 Grill 15
- 6.3 Heißluft 16
- 6.4 Kombinationsgaren: Mikrowelle und Grill 17
- 6.5 Kombinationsgaren: Mikrowelle und Heißluft 18
- 6.6 Auftauen 19
- 6.7 Mikrowelle - AUTO-Funktion 20-21

7 Tipps in Tabellen
- 7.1 Tipps zum Erwärmen / Erhitzen (Übersicht) 22
- 7.2 Tipps zum Garen (Übersicht) 23-24

8 Sonderfunktionen
- 8.1 LED-Anzeige 25
- 8.2 Automatische Erinnerung 25
- 8.3 Automatische Abschaltung der Garraum-Beleuchtung 25
- 8.4 Sperrfunktion / Kindersicherung 25

9 Fehlerbeseitigung 26

10 Reinigen des Geräts 27

11 Technische Daten 27

1 Einführung

1.1 Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für unser Mikrowellengerät mit Grill entschieden haben. Sie haben ein Gerät bewährter Technologie und hoher Qualität erworben. Dieses Mikrowellengerät zeichnet sich durch einfache Bedienung und eine Vielzahl von Leistungsmerkmalen aus.
Wir danken Ihnen für den Kauf dieses Produkts.

1.2 Leistungsmerkmale

- 25 Liter Fassungsvermögen
- Leistungsaufnahme 1450 Watt
- nutzerfreundliches Bedienfeld
- große Digitalanzeige
- Auto Timer zur Einstellung von Uhrzeit, Garzeit und Automatikprogrammen
- Metallgehäuse
- großes hitzebeständiges Sichtfenster
- im Lieferumfang:
  Gleitring, Drehteller (∅ 31 cm) und Grillrost
- GS- und CE-Prüfzeichen

1.3 Achtung ⚠

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung, um alle Möglichkeiten Ihres Mikrowellengerätes kennenzulernen und um Schäden zu vermeiden. Folgen Sie den Anweisungen, um ein gutes und sicheres Kochergebnis und eine lange Lebensdauer des Gerätes sicherzustellen. Bitte, beachten Sie besonders die Sicherheitshinweise auf den Seiten 10 bis 13. Übergeben Sie Ihr Mikrowellengerät an Dritte immer nur zusammen mit dieser Bedienungsanleitung.

Technische Änderungen vorbehalten.

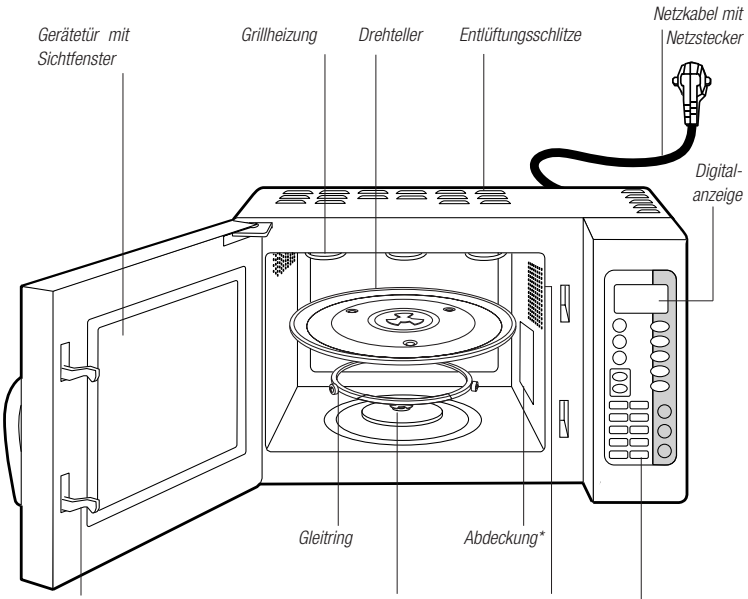
Stand: 09/2003

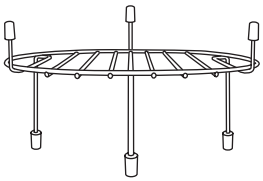
1.4 Hinweis

Bitte, heben Sie die Verpackung auf! Bei einer Reise, Umzug oder im Servicefall können Sie damit Ihr Gerät vor Beschädigungen schützen.

2 Das Gerät

2.1 Teile des Geräts



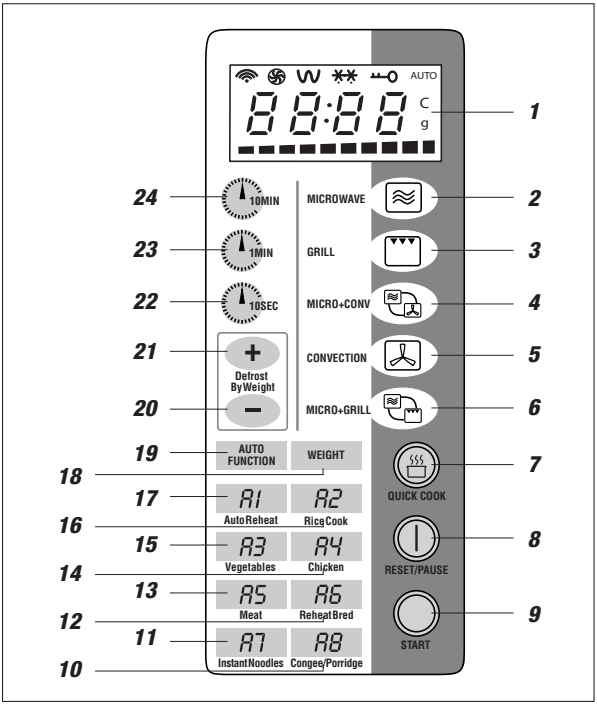


Grillrost beidseitig (unterschiedliche Höhen) verwendbar

ACHTUNG ! * Die Abdeckung auf der rechten Seite im Garraum auf keinen Fall entfernen!

2 Das Gerät

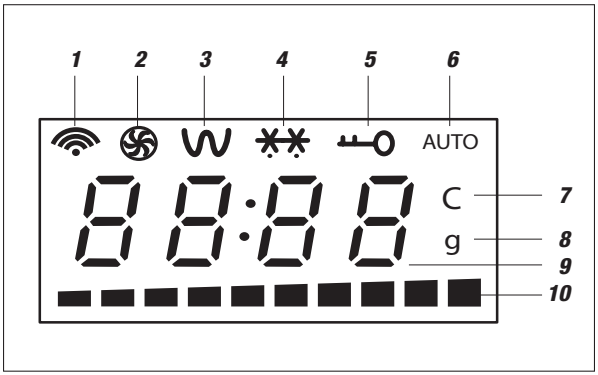
2.2 Bedienfeld



1 LED-Anzeige (siehe Seite 5)
2 Taste Mikrowellen
3 Taste Grill
4 Taste Kombinationsgaren Mikrowelle/Heißluft
5 Taste Heißluft
6 Taste Kombinationsgaren Mikrowelle/Grill
7 Taste Quick Cook
8 Taste Reset/Pause
9 Taste Start
10 Taste A8 Milch/Brei
11 Taste A7 Nudeln
12 Taste A6 Brot aufwärmen
13 Taste A5 Fleisch
14 Taste A4 Geflügel
15 Taste A3 Gemüse
16 Taste A2 Reis
17 Taste A1 Auto-Aufwärmen
18 Taste Gewicht (kg/lb)
19 Taste Auto Function
20 Anzeige Auftauen Einstelltaste –
21 Anzeige Auftauen Einstelltaste +
22 Zeitwahltaste 10Sec
23 Zeitwahltaste 1Min
24 Zeitwahltaste 10Min

2 Das Gerät

2.3 Digitalanzeige



1 Betriebsart Mikrowelle gewählt

2 Betriebsart Heißluft gewählt

3 Betriebsart Grillen gewählt

4 Automatisches Auftauen gewählt

5 Sperrfunktion/Kindersicherung aktiv

6 Automatisches Garen gewählt

7 Temperaturangabe in Celsius

8 Gewichtsangabe in Gramm

9 Variable Anzeige u.a. Zeit, Temperatur, Gewicht

10 Minimal- bzw. / und Maximal-Temperatur wird / werden angezeigt

3 Wissenswertes

3.1 Wissenswertes über die Mikrowelle

- Ihr Gerät arbeitet mit Mikrowellenstrahlung, die Wasserteilchen in Speisen in kürzester Zeit erhitzt.
- Mikrowellen liefern sofort volle Energie. Ein Vorheizen ist deshalb nicht notwendig.
- Es gibt keine Wärmestrahlung und somit kaum Bräunung der Speisen.
- Ein Mikrowellengerät ist nicht zum Trocknen irgendwelcher Gegenstände geeignet.
- Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Backen in schwimmendem Fett.
- Erhitzen Sie nicht zu große Mengen auf einmal. Das Gerät verliert dadurch an Effizienz.
- Erwärmen Sie keine Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier, Würste, Glaskonserven, usw.. Es besteht Explosionsgefahr.
- Das Mikrowellengerät ersetzt keinen herkömmlichen Herd. Es dient hauptsächlich zum:
  - Auftauen von Tiefgekühltem / Gefrorenem,
  - schnellen Erhitzen / Aufwärmen von Speisen und Getränken,
  - Garen von Speisen.
- Um den Garvorgang zu unterbrechen, drücken Sie kurz die Reset/Pause-Taste.
- Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr aus Glas, Porzellan, Keramik, hitzebeständigem Kunststoff oder spezielles Mikrowellengeschirr.
- Im Grill- und Kombibetrieb nur hitzebeständiges Geschirr verwenden.
- Im reinen Grillbetrieb kann auch Metall- und Alugeschirr verwendet werden.

3 Wissenswertes

3.2 Geeignetes Geschirr

- Nur Geschirr benutzen, das für den Gebrauch in Mikrowellen geeignet ist. Achten Sie beim Gebrauch von Mikrowellengeschirr auf Hinweise des Herstellers.
- Geschirr aus Glas, Porzellan, Steingut, Keramik, Glaskeramik oder hitzebeständigem Kunststoff ist für die Mikrowelle geeignet.
- Zum Abdecken empfindlicher Teile, z. B. zum Auftauen von Geflügel verwenden Sie eine mikrowellentaugliche Abdeckung.
- Nur im Grillbetrieb können offene, flache Metallgefäße, wie z.B. Aluminiumschalen, zum Erwärmen von Fertiggerichten verwendet werden.

3.3 Nicht geeignetes Geschirr

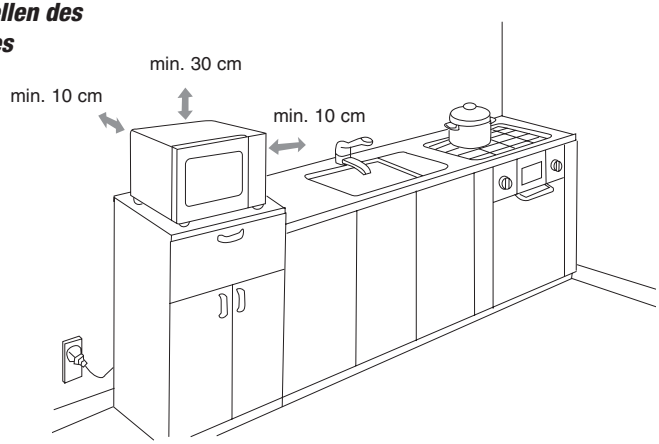
- Kein Geschirr mit Gold- oder Silberdekor verwenden. Es kann zu Funkenbildung kommen und das Dekor könnte zerstört werden.
- Keine Metallgefäße verwenden. Es kann zu Funkenbildung kommen. Behälter mit Metallgriffen, Metalldrähten oder Metallbesatz sind generell nicht zur Benutzung geeignet. Entfernen Sie Drahtverschlüsse usw. von Behältern, bevor sie diese in das Gerät stellen.
- Gefäße aus Holz und Melamin-Behälter sind ungeeignet.
- Benutzen Sie außerdem keinen Behälter mit einer schmalen Öffnung (z.B. Flaschen).
- Keine Fleischthermometer benutzen, die nicht ausdrücklich vom Hersteller als “mikrowellengeeignet” ausgewiesen sind.

4 Vor dem ersten Gebrauch

4.1 Kontroll-Hinweise vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Entnehmen Sie das im Garraum verstaute Zubehör und packen Sie es aus.
- Entfernen Sie evtl. auf dem Gehäuse haftende Schutzfolien.
- Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigen des Geräts“ beschrieben, siehe Seite 27.
- Legen Sie den Gleitring mittig in die Vertiefung im Garraumboden. Positionieren Sie den Glas-Drehteller so auf der Antriebsachse, dass dieser in die Ausbuchtungen der Antriebswelle einrastet und gerade aufliegt.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, besonders im Türbereich. Bei Schäden jeglicher Art darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.
- Um Betriebsstörungen durch andere Geräte auszuschließen, stellen Sie Ihr neues Gerät nicht in unmittelbarer Nähe anderer elektronischer Geräte auf.
- Beachten Sie die Abstands-Hinweise unter „Aufstellen des Gerätes“, siehe Seiten 8 - 9.
- Machen Sie sich unbedingt mit den Sicherheitshinweisen, siehe Seiten 10 - 13, vertraut.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.

4.2 Aufstellen des Gerätes



www.MBOservice.net

4 Vor dem ersten Gebrauch

Beachten Sie beim Aufstellen die Mindestabstände

min. 10 cm zur Rückwand
min. 10 cm zu angrenzenden Seitenwänden
min. 30 cm nach oben

Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzebeständige Fläche. Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Tischtuch und nicht in die Nähe einer elektrischen Heizung, einer Gasflamme oder brennbarer Gegenstände (Vorhängen, Tapeten etc.).

Schützen Sie das Gerät vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung und Feuchtigkeit.

Stellen Sie das Gerät möglichst weit entfernt von Radios und Fernsehgeräten auf. Mikrowellen können Bildstörungen verursachen.

Lassen Sie das Zuleitungskabel nicht über die Kante einer Tisch- oder Arbeitsfläche hängen.

Achten Sie darauf, dass die vorhandenen Lüftungsschlitze am Gerät nicht abgedeckt werden, da sich dadurch unter Umständen ein Hitzestau bilden kann.

Entfernen Sie keinesfalls die Füße an der Geräte-Unterseite.

Warnung!

Installieren Sie dieses Mikrowellengerät auf keinen Fall oberhalb einer Kochfläche (auch nicht über einem Dunstabzug) oder anderen hitzeerzeugenden Geräten (z.B. Grill, Friteuse, etc.). Dies hätte den Garantieverlust zur Folge.

Entfernen Sie auf keinen Fall die Abdeckung von der rechten Seite im Garraum!

5 Wichtige Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch. Bewahren Sie diese Anleitung, den Garantieschein, den Kaufbeleg und die Verpackung gut auf. Unkorrekte Behandlung und unsachgemäßer Gebrauch können zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
2. Sollte dieses Gerät an Dritte weitergegeben werden, muss diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt werden.
3. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und nicht für den gewerblichen Gebrauch.
4. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie es reinigen oder, wenn eine Störung auftritt. Schalten Sie vorher das Gerät aus.
5. **Achtung!** Achten Sie darauf, dass das Gerät vor dem Ziehen des Netzsteckers ausgeschaltet ist.
6. Ziehen Sie niemals am Netzkabel sondern nur am Stecker. Berühren Sie den Gerätestecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.
7. **Vorsicht!** Wenn Sie den Netzstecker herausziehen, solange der TIMER noch eingeschaltet ist, kann es zu Funkenbildung kommen und dadurch zur Beschädigung der Steckdose.
8. Einen zusätzlichen Schutz bietet eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung in der Hausinstallation. Lassen Sie sich von Ihrem Elektrofachmann beraten.
9. Prüfen Sie regelmäßig Gerät und Kabel auf Schäden. Das Gerät darf bei Schäden jeglicher Art keinesfalls in Betrieb genommen werden.
10. Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
11. Achten Sie bei der Verwendung eines Verlängerungskabels darauf, dass dieses der Leistung des Gerätes entspricht.
12. Lassen Sie die Zuleitung nicht über die Kante eines Tisches oder Arbeitsfläche hängen, und halten Sie sie von heißen Flächen fern.

5 Wichtige Sicherheitshinweise

13. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.

14. **Achtung!** Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Mikrowellengerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.

15. Benutzen Sie das Gerät nicht nach Fehlfunktionen oder wenn es irgendwie beschädigt wurde. Senden Sie es in diesen Fällen an Ihre Servicedienststelle, um es untersuchen, einstellen oder reparieren zu lassen.

16. Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien bestimmt.

17. Bedecken Sie Geräteteile nicht mit Metallfolie. Dies führt zu einer Überhitzung des Gerätes.

18. Achten Sie darauf, dass vorhandene Lüftungsschlitze am Gerät nicht abgedeckt werden, da dadurch unter Umständen ein Hitzestau entstehen kann.

19. Halten Sie oberhalb und rings um das Gerät die Mindestabstände ein.

20. Entfernen Sie auf keinen Fall die Abdeckung auf der rechten Seite im Garraum!

21. Stellen Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern auf. Der Gebrauch eines elektrischen Gerätes in der Nähe von Kindern muss unter besonderer Aufsicht erfolgen.

22. **Achtung!** Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Anweisung gegeben wurde. Das Kind muss in der Lage sein, das Gerät in sicherer Weise zu bedienen und die Gefahren einer falschen Bedienung zu verstehen.

23. **Achtung Siedeverzug!** Beim Erhitzen von Flüssigkeiten (Wasser), kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Dieser sogenannte Siedeverzug kann beim Entnehmen des Gefäßes durch leichte Erschütterung zu einer plötzlichen Dampfblasenbildung und damit zum Überkochen führen. Es besteht Verbrennungsgefahr! Um ein gleichmäßiges Sieden zu erreichen, stellen Sie bitte einen Glasstab oder einen ähnlichen, nicht metallischen Gegenstand in das Gefäß.

5 Wichtige Sicherheitshinweise

24. Tauchen Sie das Gerät bzw. Kabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit (Stromschlaggefahr).

25. Vermeiden Sie Spritzwasser auf dem Gerätefenster, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

26. Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Verwendungszweck. Benutzen Sie das Gerät nicht zum Trocknen von Kleidung, Papier oder sonstigen Gegenständen.

27. Von der Verwendung anderer als vom Gerätehersteller empfohlener Zubehörteile ist aus Sicherheitsgründen abzusehen (Verletzungsgefahr).

28. Betreiben Sie Ihr Gerät niemals ohne Gargut im Garraum.

29. Benutzen Sie die Mikrowelle immer mit Drehteller und Gleitring.

30. Legen Sie das Gargut nicht direkt auf den Drehteller. Verwenden Sie immer mikrowellengeeignetes Geschirr.

31. Benutzen Sie in der Mikrowelle niemals Metallgeschirr oder Geschirr mit metallischen Anteilen (z.B. Goldränder, Drahtclips etc.). Das Gerät wird beschädigt.

32. Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in brennbaren Materialien (Kunststoff- oder Papierbehälter) darf das Mikrowellengerät wegen der Möglichkeit einer Entzündung keinesfalls unbeaufsichtigt bleiben.

33. Wird Rauch festgestellt, ist das Gerät sofort auszuschalten und der Netzstecker zu ziehen. Die Gerätetür lassen Sie zunächst noch eine Weile geschlossen, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

34. Geben Sie keine übergroßen Speisen in das Gerät.

35. **Achtung!** Flüssigkeiten oder Speisen dürfen nicht in verschlossenen Behältern erwärmt werden, da sie leicht explodieren können.

36. Garen Sie keine Eier mit Schale oder erwärmen Sie keine hartgekochten Eier in der Schale. Sie können explosionsartig zerplatzen.

37. Flaschen oder Gläser mit Babynahrung immer ohne Deckel erwärmen. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln damit sich die Wärme gut verteilt. Die Temperatur ist vor dem Verzehr zu überprüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.

5 Wichtige Sicherheitshinweise

38. Das Gerät ist nicht zum Einkochen von Nahrungsmitteln geeignet.

39. Das Gerät ist nicht zum Frittieren von Speisen geeignet.

40. Lagern Sie keinerlei Materialien (z.B. Papier, Karton, Plastik u. ä.) im Gerät.

41. Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen oder scheuernde Reinigungsmittel.

42. **Achtung!** Reparaturarbeiten dürfen nur vom Kundendienst ausgeführt werden.

43. Versuchen Sie niemals, das Gerätegehäuse zu öffnen und selbst zu reparieren. Es besteht Verletzungsgefahr.

44. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn eine der Abdeckungen geöffnet ist oder eine der Abdeckungen fehlt.

6 Betrieb

6.1 Mikrowelle

- Gargut in ein geeignetes Geschirr geben und auf den Drehteller stellen. Tür schließen.
- In der LED-Anzeige leuchtet ***0:00*** auf.
- Stellen Sie die Mikrowellenleistung durch Drücken auf die Taste ≋ Mikrowellen ein:

Tastendruck	Leistung W (%)	Anwendung	LED-Anzeige
Taste 1x drücken	850 W (100%)	Schnelles Garen und Erhitzen	P100
Taste 2x drücken	765 W (90%)	Gemüse kochen	P 90
Taste 3x drücken	680 W (80%)	Aufwärmen	P 80
Taste 4x drücken	595 W (70%)	Fisch, Meeresfrüchte	P 70
Taste 5x drücken	510 W (60%)	Fleisch, Kekse	P 60
Taste 6x drücken	425 W (50%)	Milch kochen	P 50
Taste 7x drücken	340 W (40%)	Schnelles Auftauen	P 40
Taste 8x drücken	255 W (30%)	Normales Auftauen	P 30
Taste 9x drücken	170 W (20%)	Warmhalten - hohe Temperatur	P 20
Taste 10x drücken	85 W (10%)	Warmhalten - niedrige Temp.	P 10
Taste 11x drücken	0 W		P 00

Nach dem ersten Drücken auf die Taste ≋ Mikrowellen leuchtet das Symbol in der LED-Anzeige rot auf.

- Die maximale Zeiteinstellung beträgt 59 Minuten und 50 Sekunden. Falls das Gargut für einen noch längeren Zeitraum erwärmt werden soll, kann nach Ablauf der Zeiteinstellung eine weitere Zeiteinstellung vorgenommen werden.
- Stellen Sie die Zeit durch Drücken auf die drei Zeitwahltasten ein.
  Beispiel:
  Einstellung einer Betriebsdauer von 16 Minuten und 50 Sekunden
  Zeitwahltaste 10Min 1x drücken LED-Anzeige: ***10:00***
  Zeitwahltaste 1Min 6x drücken LED-Anzeige: ***16:00***
  Zeitwahltaste 10Sec 5x drücken LED-Anzeige: ***16:50***
- Taste Start drücken. Der Erhitzungsvorgang beginnt. Der Drehteller beginnt sich im Uhrzeigersinn zu drehen. Das Symbol blinkt. Die verbleibende Betriebsdauer wird in der LED-Anzeige angezeigt.
- Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus.
- Der Garzustand der Speisen kann jederzeit durch Öffnen der Tür überprüft werden. Durch das Öffnen der Tür wird der Erhitzungsvorgang automatisch unterbrochen.
- Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste Start , um die Nahrungsmittel weiter zu erhitzen.

6 Betrieb

- Die Garzeit kann während des Erhitzungsvorganges nicht geändert werden. Falls Sie die Erhitzungzeit ändern wollen, unterbrechen Sie den laufenden Erhitzungsvorgang: Drücken Sie die Taste Pause/Reset zweimal. In der LED-Anzeige erscheint ***0:00***. Die Betriebsdauer und die Mikrowellenleistung können nun neu eingestellt werden.
- Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie das erhitzte Gargut mit einem Topflappen. Achten Sie darauf, sich nicht an den heißen Nahrungsmitteln bzw. an den heißen Teilen des Gerätes zu verbrennen.

Funktion Quick Cook:

- Legen Sie Gargut in das Gerät und schließen Sie die Tür.
- Drücken Sie auf die Taste Quick Cook. Der Erhitzungsvorgang beginnt sofort - mit 100% Mikrowellenleistung. Jedes weitere Drücken auf die Taste Quick Cook verlängert den Erhitzungsvorgang um eine Minute.

6.2 Grill

- Heizen Sie das Gerät 5 bis 10 Minuten lang vor. Stellen Sie dazu die Betriebsdauer ein wie in 'Betrieb - Mikrowelle' beschrieben.
- **Verbrennungsgefahr:** Beim Vorheizen und beim Grillen werden Tür und Geräteoberseite sehr heiß!
- Öffnen Sie die Tür. Gargut entweder in ein geeignetes Geschirr geben und auf den Drehteller stellen oder direkt auf den Grillrost auflegen und Tür schließen.
- In der LED-Anzeige leuchtet ***0:00*** auf.
- Drücken Sie die Taste Grill. In der LED-Anzeige erscheint ***G - 1*** und das Symbol leuchtet rot.
- Stellen Sie die Betriebsdauer ein wie in 'Mikrowelle' beschrieben.
- Drücken Sie die Taste Start. Das Symbol blinkt und der Grillvorgang beginnt. Die verbleibende Betriebsdauer erscheint in der LED-Anzeige.
- Wenn die eingestellte Grillzeit halb abgelaufen ist, erklingt ein Signalton. Öffnen Sie die Tür und wenden Sie das Gargut mit einem Bratenwender. Schließen Sie die Tür wieder. Die Grillzeit wird automatisch fortgesetzt. **Anmerkung:** Sie können das Gargut während des Grillvorganges natürlich auch mehrmals wenden.
- Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie das erhitzte Gargut mit einem Topflappen. Achten Sie darauf, sich nicht an den heißen Nahrungsmitteln bzw. an den heißen Teilen des Gerätes zu verbrennen!

Hinweis
Wird das Grillgut nicht gewendet, wird der Grillvorgang nach 1 Minute automatisch fortgesetzt.

6 Betrieb

6.3 Heißluft mit Vorheizen

Vorheizen:

- Türe schließen. In der LED-Anzeige leuchtet ***0:00*** auf.
- Drücken Sie die Taste Heißluft. In der LED-Anzeige erscheint ***90°*** und die Symbole leuchten rot.
- Stellen Sie die Temperatur durch Drücken der Taste Heißluft ein:

Tastendruck:	Grundeinstellung	**Temperatur °C:**	90°C
	Taste 1x drücken		100°C
	Taste 2x drücken		110°C
	Taste 3x drücken		120°C
	Taste 4x drücken		130°C
	Taste 5x drücken		140°C
	Taste 6x drücken		150°C
	Taste 7x drücken		160°C
	Taste 8x drücken		170°C
	Taste 9x drücken		180°C
	Taste 10x drücken		90°C

- Die Minimal- bzw. Maximaltemperatur kann auch in der LED-Anzeige ---------- verfolgt werden.
- Drücken Sie die Taste Start. Die Symbole blinken. Das Gerät heizt zur gewünschten Temperatur auf. Wenn die Temperatur erreicht wird, ertönt fünf Mal ein Signalton.
- Öffnen Sie die Tür.

Befüllen:

- Gargut entweder direkt auf den Grillrost legen oder in ein geeignetes Geschirr geben und auf den Drehteller stellen.
- Stellen Sie die Betriebsdauer ein wie in 'Mikrowelle' beschrieben.
- Drücken Sie die Taste Start. Die Symbole blinken und der Erhitzungsvorgang beginnt. Die verbleibende Betriebsdauer wird in der LED-Anzeige angezeigt.
- **Verbrennungsgefahr:** Tür und Geräteoberseite werden sehr heiß!
- Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie das erhitzte Gargut mit einem Topflappen. Achten Sie darauf, sich nicht an den heißen Nahrungsmitteln bzw. an den heißen Teilen des Gerätes zu verbrennen!

ohne Vorheizen

- Legen Sie das Gargut ein und schließen Sie die Tür.
- In der LED-Anzeige leuchtet ***0:00***.
- Drücken Sie die Taste Heißluft. In der LED-Anzeige erscheint ***90°*** und die Symbole leuchten rot.
- Stellen Sie die Temperatur und die Betriebsdauer direkt nacheinander ein. Die Betriebsdauer wird auf diese Weise nicht unterbrochen, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Drücken Sie die Taste Start. Die Symbole blinken und der Erhitzungsvorgang beginnt. Die verbleibende Betriebsdauer wird in der LED-Anzeige angezeigt.

6 Betrieb

6.4 Kombinationsgaren: Mikrowelle und Grill

Bei der Funktion 'Kombinationsgaren: Mikrowelle und Grill' kann eingestellt werden, zu welchem Anteil das Gargut vom Grillheizkörper und zu welchem Anteil von der Mikrowelle zubereitet werden soll. Die Mikrowelle und der Grillheizkörper sind abwechselnd in Betrieb. Mikrowellenleistung und Temperatur können nicht gewählt werden.

- Heizen Sie das Gerät 5 bis 10 Minuten lang im Grillbetrieb vor: Taste Grill drücken. Stellen Sie die Betriebsdauer wie in 'Mikrowelle' beschrieben ein.
- **Verbrennungsgefahr:** Beim Vorheizen und beim Kombinationsgaren werden Tür und Geräteoberseite sehr heiß!
- Öffnen Sie die Tür.
- Gargut entweder
  - in ein geeignetes Geschirr geben und auf den Drehteller stellen oder
  - direkt auf den Grillrost auflegen.
- Tür schließen.
- In der LED-Anzeige leuchtet ***0:00*** auf.
- Drücken Sie die Taste Kombinationsgaren Mikrowelle/Grill. In der LED-Anzeige erscheint ***G - 2*** und die Symbole leuchten rot.
- Stellen Sie eines der beiden vorhandenen Programme durch Drücken auf die Taste Kombinationsgaren Mikrowelle/Grill ein:

Tastendruck	Mikrowellenleistung	Grillleistung	LED-Anzeige
Grundeinstellung	36%	64%	G - 2
Taste 1x drücken	55%	45%	G - 3

- **Anwendungsbeispiele:** Kartoffelgratin Einstellung → G - 3
  Hähnchenkeulen Einstellung → G - 2
  Überbackenes Gemüse Einstellung → G - 3
- Stellen Sie die Betriebsdauer ein wie in 'Mikrowelle' beschrieben.
- Drücken Sie die Taste Start. Die Symbole blinken und der Erhitzungsvorgang beginnt. Die verbleibende Betriebsdauer wird in der LED-Anzeige angezeigt.
- Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie das erhitzte Gargut mit einem Topflappen. Achten Sie darauf, sich nicht an den heißen Nahrungsmitteln bzw an den heißen Teilen des Gerätes zu verbrennen!

6 Betrieb

6.5 Kombinationsgaren: Mikrowelle und Heißluft

Bei der Funktion 'Kombinationsgaren: Mikrowelle und Heißluft' kann eingestellt werden, zu welchem Anteil das Gargut von Heißluft und zu welchem Anteil von der Mikrowelle erhitzt werden soll. Mikrowellenleistung und Temperatur können nicht gewählt werden.

- Öffnen Sie die Tür.
- Gargut entweder
  - in ein geeignetes Geschirr geben und auf den Drehteller stellen oder
  - direkt auf den Grillrost auflegen.
- Tür schließen.
- In der LED-Anzeige leuchtet ***0:00*** auf.
- Drücken Sie die Taste Kombinationsgaren: Mikrowelle/Heißluft. In der LED-Anzeige erscheint ***C - 1*** und die Symbole leuchten rot.
- Stellen Sie eines der vier vorhandenen Programme durch Drücken auf die Taste Kombinationsgaren: Mikrowelle/Heißluft ein:

Tastendruck	Mikrowellenleistung	Leistung Heißluft	LED-Anzeige
Grundeinstellung	60%	40%	***C - 1***
Taste 1x drücken	52%	48%	***C - 2***
Taste 2x drücken	40%	60%	***C - 3***
Taste 3x drücken	27%	73%	***C - 4***

- **Anwendungsbeispiele:** Nusskuchen Einstellung → C - 4
  Hähnchen, Hähnchenteile Einstellung → C - 4
  Hackbraten Einstellung → C - 3
- Stellen Sie die Betriebsdauer ein wie in 'Mikrowelle' beschrieben

- Drücken Sie die Taste Start. Die Symbole und ein Teil des Symbols ---------- (abhängig von der gewählten Einstellung) blinken und der Erhitzungsvorgang beginnt. Die verbleibende Betriebsdauer wird in der LED-Anzeige angezeigt.
- **Verbrennungsgefahr:** Tür und Geräteoberseite werden sehr heiß!
- Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie das erhitzte Gargut mit einem Topflappen. Achten Sie darauf, sich nicht an den heißen Nahrungsmitteln bzw. an den heißen Teilen des Gerätes zu verbrennen!

6 Betrieb

6.6 Auftauen

Die Auftaustufe taut rohe Speisen schonend auf. Flache Nahrungsmittel tauen besser auf als hohe. Die Speisen möglichst gleichmäßig auf dem Drehteller verteilen. Ungleich dicke Lebensmittel, wie ganze Fische oder Geflügelteile so anordnen, dass die dickeren Teile nach außen liegen. Kompakte Stücke, z.B. Fleisch, mehrmals wenden (siehe auch Hinweise weiter unten).

- Drücken Sie die Einstelltaste + neben der Anzeige *Defrost By Weight* (Auftauen). In der LED-Anzeige erscheint ***100***. Die Symbole AUTO leuchten rot.
- Stellen Sie nun das Gewicht des aufzutauenden Lebensmittels ein: Mit Drücken auf die Einstelltaste + bzw. − Symbol der Anzeige *Defrost By Weight* (Auftauen) kann das Gewicht des aufzutauenden Lebensmittels in 100g-Schritten erhöht bzw. erniedrigt werden (minimal 100g / maximal 2000g).

- **Hinweise zum Auftauen von ausgewählten Nahrungsmitteln:**

Fleisch (Rind/Schwein)	
Kotelett, Schnitzel	mehrmals wenden, empfindliche Teile abdecken
Hackfleisch	wenden, aufgetaute Teile entfernen
Wurst in Scheiben	Wurstscheiben auseinandernehmen
Geflügel	
Hähnchen	Flügel und Keulen abdecken* nach der Hälfte der Auftauzeit wenden
Hähnchenteile	nach der Hälfte der Auftauzeit wenden
Ente	Flügel und Keulen abdecken* nach der Hälfte der Auftauzeit wenden
Fisch	
Fisch im Ganzen	nach der Hälfte der Auftauzeit wenden
Forelle	nach der Hälfte der Auftauzeit wenden
Obst	
Apfelmus	zerteilen, umrühren
Brot/Gebäck	
Toastbrot	Scheiben trennen

- **Unterbrechen des Auftauvorganges:**
  Drücken Sie die Taste ⏸ Pause/Reset einmal. Nachdem Sie die Nahrungsmittel gewendet bzw. umgerührt haben, setzen Sie den Auftauvorgang fort, indem Sie die Taste ⏺ Start drücken.

*) verwenden Sie eine mikrowellentaugliche Abdeckung

6 Betrieb

6.7 Mikrowelle AUTO - Funktion

Die Erhitzungszeit einiger Nahrungsmittel ist im Gerät vorprogrammiert. Wenn Sie eines dieser Nahrungsmittel auswählen und sein Gewicht angeben, errechnet das Gerät die notwendige Erhitzungszeit automatisch.

- Drücken Sie die Taste **AUTO FUNCTION**. In der LED-Anzeige erscheint ***A - 1***. Die Symbole AUTO leuchten rot.
- Wählen Sie eines der folgenden Nahrungsmittel aus (Taste **A - 1** bis **8**):

Tastendruck	Nahrungsmittel/Funktion	LED-Anzeige
Grundeinstellung	Automatisches Aufwärmen	***A - 1***
Taste 1x drücken	Reis	***A - 2***
Taste 2x drücken	Gemüse	***A - 3***
Taste 3x drücken	Geflügel	***A - 4***
Taste 4x drücken	Fleisch	***A - 5***
Taste 5x drücken	Brot aufwärmen	**A - 6**
Taste 6x drücken	Nudeln	***A - 7***
Taste 7x drücken	Milch	***A - 8***

- Drücken Sie die Taste **Weight** (Gewicht). In der LED-Anzeige erscheinen voreingestellte Gewichtsmengen für die ausgewählte Nahrungsmittelart (ohne das zuzugebende Wasser).
  Stellen Sie durch mehrmaliges Drücken der Taste **Weight** (Gewicht) die entsprechende Menge ein (siehe Tabelle unten).
- Drücken Sie die Taste Start. Der Erhitzungsvorgang beginnt. Das Symbol AUTO leuchtet, das Symbol blinkt.

Einstellhinweise für Auto-Funktion:

Funktion	Menge [g]	Menge Wasser [ml]
A-2 Reis	50-250	112
A-3 Gemüse, frisch	100-600	20-120
A-4 Geflügel	400-1500	-
A-5 Fleisch	100-750	-
A-8 Milch	1 Tasse 2 Tassen	125 250

6 Betrieb

Allgemeine Hinweise

- **Reis:**
  Die 2,5 bis 3-fache Menge Wasser zugeben.
  Gefäß abdecken.

- **Gemüse:**
  50 -100 ml Wasser oder Brühe zufügen.
  Gemüse in gleich große Stücke schneiden.
  Gefäß abdecken.

- **Geflügel:**
  Nach ca. der Hälfte der Garzeit wenden.
  Nach Ende der Garzeit 5 - 10 Minuten ruhen lassen.

- **Fleisch:**
  Nach ca. der Hälfte der Garzeit wenden.
  Nach Ende der Garzeit 5 - 10 Minuten ruhen lassen.

7 Tipps in Tabellen

Tipps zum Erwärmen / Erhitzen
(Übersicht)

Bei den Zeitangaben handelt es sich um Richtwerte, die je nach Qualität, Zerkleinerungsgrad, Lagertemperatur und Feuchtigkeitsgehalt der Lebensmittel variieren können. Stellen Sie zunächst die kürzere Zeit ein und garen Sie im Bedarfsfall noch etwas nach.

Lebensmittel / Speise	Lebensmittel Gramm	Leistung ≋ (=%)	Zeit Min.	Tipps
Flüssigkeiten				
Milch, 1 Tasse	150	P 100	0,5 - 1	Teelöffel in das Gefäß geben, um Siedeverzug zu vermeiden.
Kaffee, 1 Tasse	150	P 100	0,5 - 1	Teelöffel in das Gefäß geben, um Siedeverzug zu vermeiden.
Wasser, 0,5 l	500	P 100	3 – 5	
Tellergerichte	450	P 100	4 – 6	abdecken*
Fertiggerichte	450	P 100	4 – 6	abdecken*
Suppen	250	P 100	1 – 2	umrühren
Eintöpfe	500	P 100	3 – 5	zwischendurch umrühren
Fleisch / Geflügel				
Bratenstück	250	P 100	2 – 3	
Frikadellen	500	P 100	3 – 4	
1/2 Hähnchen	450	P 100	3 – 4	leicht mit Öl bepinseln
Gemüse				
1 Portion	150	P 100	1 – 2	abdecken*, umrühren
2 Portionen	300	P 100	2 – 4	abdecken*, umrühren
Beilagen				
Nudeln	150	P 100	1 – 2	vorher leicht anfeuchten, abdecken*, umrühren
Reis	150	P 100	1 – 2	vorher leicht anfeuchten, abdecken*, umrühren
Kartoffeln	500	P 100	3 – 4	abdecken*
Babykost	ca. 200	P 70	1 – 2	gut umrühren, Temperatur überprüfen!

*) verwenden Sie eine mikrowellentaugliche Abdeckung

7 Tipps in Tabellen

Tipps zum Garen

(Übersicht)

Lebensmittel / Speise	Lebensmittel Gramm	Leistung ≋ (=%)	Zeit Min.	Tipps
Fleisch				
Rind-, Schweinefleisch im Stück	500	P 70	12 – 15	abdecken*, nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 – 5 Min. nachgaren lassen.
Kasseler	500	P 70	12 – 15	
Hackbraten	500	P 100	12 – 15	
Würstchen	200	P 70	2 – 3	Haut mit einer Gabel anstechen
Geflügel				
Hähnchen	1000	P 100	20 – 25	abdecken*, einmal wenden, 5 Min. nachgaren lassen
Hähnchenteile	250	P 70	5 – 6	
Fisch				
Fisch, frisch	300	P 70	6 – 8	abdecken*, einmal wenden, 3 Min. nachgaren lassen
Fischfilet	300	P 70	5 – 6	abdecken*, einmal wenden, 3 Min. nachgaren lassen
Fisch, gefroren	400	P 100	8 – 10	abdecken*, 3 Min. nachgaren lassen
Gemüse, frisch				
Blumenkohl, Brokkoli, Fenchel	500	P 100	8 – 10	abdecken*, Gemüse klein schneiden, mit (3 – 5 Esslöffel) Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren, 3 – 5 Minuten nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen
Grüne Bohnen	500	P 100	10 – 12	
Kartoffeln, Salzkartoffeln	500	P 100	8 – 10	Bei Pellkartoffeln Haut anstechen.
Möhren	500	P 100	8 – 10	

*) verwenden Sie eine mikrowellentaugliche Abdeckung

7 Tipps in Tabellen

Tipps zum Garen
(Übersicht - Fortsetzung)

Lebensmittel / Speise	Lebens-mittel Gramm	Leistung ≋ (=%)	Zeit Min.	Tipps
Gemüse, tiefgefroren				Herstellerangabe auf der Verpackung beachten.
Blattspinat	300	P 100	10 – 12	abdecken*, etwas Flüssigkeit zugeben, zwischendurch umrühren, 2 – 3 Minuten nachgaren lassen.
Erbsen	300	P 100	7 – 9	
Lauch	200	P 100	10 – 12	
Möhren	200	P 100	6 – 8	
Rosenkohl	250	P 100	6 – 8	
Spinat	450	P 100	13 – 15	
Reis	150	P 100 P 30	3 – 4 20 – 22	300 ml Wasser zugeben
Desserts				
Pudding/Flammeri	500	P 100	6 – 8	

*) verwenden Sie eine mikrowellentaugliche Abdeckung

8 Sonderfunktionen

8.1 LED-Anzeige

- Im Normal-Zustand zeigt die LED-Anzeige die Uhrzeit. Der „Doppelpunkt (Sekunde)“ blinkt nicht.
- Die Vornahme von Einstellungen werden vom Nutzer durch die Anzeige kontrolliert.
- Während das Gerät aktiv ist, aber auch im Zustand einer Unterbrechung oder Pause, wird in der LED-Anzeige die restliche Kochzeit angezeigt.

8.2 Automatische Erinnerung

- Das Ende eines Garvorganges wird durch einen Piepton angezeigt, um Sie an das Entnehmen des Gargutes aus dem Garraum zu erinnern. Dieser Piepton gibt in Sekundenabständen insgesamt vier mal Alarm.

8.3 Automatische Abschaltung der Garraum-Beleuchtung

Wenn Ihr Mikrowellengerät am Stromnetz angeschlossen ist und Sie die Tür öffnen, schaltet sich automatisch die Garraum-Beleuchtung ein. Vergessen Sie, die Tür wieder zu schließen und wird im Bedienfeld 10 Minuten lang keine Einstellung mehr vorgenommen, schaltet sich die Garraum-Beleuchtung automatisch ab.

8.4 Sperr-Funktion / Kindersicherung

Die Sperr-Funktion dient als Kindersicherung und verhindert eine unerwünschte Bedienung des Mikrowellengeräts.

- Drücken Sie Zeitwahltaste 10Min und Zeitwahltaste 10Sec gleichzeitig für einige Sekunden. Das Gerät muss dabei eingeschaltet sein, darf aber gerade nicht in Benutzung sein. In der LED-Anzeige erscheint [ ]. Das Symbol leuchtet rot.
- Drücken Sie Zeitwahltaste 10Min und Zeitwahltaste 10Sec ein zweites Mal, um die Kindersicherung aufzuheben. Die Anzeigen [ ] und erlöschen.
- **Achtung:** Nach einer Spannungsunterbrechung (z.B. durch Ziehen des Netzsteckers) ist die Funktion der Kindersicherung nicht mehr wirksam.

9 Fehlerbeseitigung

Normal

Mikrowellengeräte beeinträchtigen den Fernsehempfang.	Der Radio- und Fernsehempfang kann durch Mikrowellen negativ beeinflusst werden. Die Störung ist der von elektrischen Kleingeräten, wie z.B. Mixer, Staubsauger oder Ventilator, ähnlich. Das ist normal.
Schwache Innenraumbeleuchtung.	Beim Kochen mit niedriger Leistungsstufe in der Mikrowelle kann die Beleuchtung im Gerät schwächer werden. Das ist normal.
Dampfentwicklung an der Gerätetür, heiße Luft aus Lüftungsschlitzen.	Beim Kochen kommt es zu Dampfentwicklung in Speisen. Der meiste Dampf entweicht durch die Lüftungsschlitze. Doch kann sich auch etwas an kühleren Flächen, wie der Gerätetür, sammeln. Das ist normal.
Das Gerät wird aus Versehen ohne Gargut im Garraum gestartet.	Das Gerät nimmt keinen Schaden, wenn es einmal für ganz kurze Zeit leer eingeschaltet wird. Es sollte jedoch nach Möglichkeit vermieden werden.

Problem / Fehler	***Mögliche Ursache***	***Fehlerbeseitigung***
Das Gerät kann nicht gestartet werden.	Das Netzkabel ist nicht richtig eingesteckt.	Ziehen Sie den Netzstecker. Nach 10 sec stecken Sie ihn wieder ein.
	Sicherung ist durchgebrannt oder Unterbrecher aktiv.	Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Unterbrecher wieder zurück (Reparaturen nur durch unser Fachpersonal!).
	Sie haben ein Problem mit der Steckdose.	Testen Sie die Netzsteckdose mit anderen elektrischen Geräten.
Das Gerät erhitzt nicht.	Die Gerätetür ist nicht korrekt geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür richtig.
Der Glasdrehteller verursacht im Mikrowellenbetrieb Geräusche.	Der Gleitring oder der Garraumboden sind verschmutzt .	Reinigen Sie den Gleitring bzw. den Garraumboden nach Anweisung (siehe „Reinigen des Geräts“, S.27).

10 Reinigen / 11 Technische Daten

10 Reinigen des Geräts

Warnung ⚠

Für die Reinigung auch die Sicherheitshinweise (Seiten 10-13) beachten!

- Grundsätzlich sind immer die Sicherheitshinweise zu berücksichtigen.
- Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätegehäuses und des Geräteinnenraumes ein leicht angefeuchtetes Tuch. Verwenden sie nur milde Reinigungsmittel. Benützen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel bzw. Produkte, die Kratzspuren verursachen könnten. Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle, Benzin, Verdünner oder alkoholhaltige Reinigungsmittel.
- Türrahmen, -dichtung und benachbarte Teile sind bei Verschmutzung ebenfalls sorgfältig mit einem feuchten Tuch zu reinigen. Vor Wiederinbetriebnahme lassen Sie das Gerät bei geöffneter Gerätetür trocknen. Setzen Sie den Drehteller nach dem Reinigen wieder ordnungsgemäß ein.
- Drehteller, Gleitring und Grillrost können zum Reinigen herausgenommen werden. Sie können diese Zubehörteile mit Geschirrspülmittel in warmem Wasser reinigen. Grillrost und Gleitring nicht einweichen und nicht in der Spülmaschine reinigen.

11 Technische Daten

Modell	:	Zafir Mikrowelle
Betriebsspannung	:	230 V~50Hz
Leistungsaufnahme max.	:	1450 Watt
Mikrowellenleistung max.	:	850 Watt
Konvektionsleistung max. Grill 2000 Watt (inkl. Heissluft 1000Watt)		
Schutzklasse I	:	⏚
Mikrowellenfrequenz	:	2450 MHz
Abmessungen ca.	:	L = 510 mm B (T) = 400 mm H = 310 mm
Gewicht ca.	:	18 kg

Garantiebedingungen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Produkts der 4MBO International Electronic AG, Fabrikstraße 45, D-73207 Plochingen. Sie haben ein Gerät von hohem technischen Standard und bewährter Qualität erworben. Sollten Sie jedoch einmal Probleme mit diesem Produkt haben, beachten Sie die folgenden Garantiebedingungen:

1. Bei sachgerechter Nutzung übernehmen wir für dieses Gerät die Garantie für die Dauer von 2 Jahren – vom Tage des Kaufs bei Ihrem Händler an gerechnet. Eventuelle Defekte werden zu unseren Lasten behoben, sofern der Mangel auf Material- oder Fabrikationsfehler zurückzuführen ist. Der Zeitpunkt des Kaufs ist uns durch Vorlage von Quittung, Kassenzettel oder eines sonstigen Kaufbelegs nachzuweisen.
2. Die Garantie erlischt, wenn Reparaturen ohne ausdrückliche Einwilligung unseres Hauses ausgeführt werden.
3. Neben den Rechten aus dieser Garantie stehen Ihnen selbstverständlich auch sämtliche gesetzlichen Ansprüche sowohl gegenüber unserem Hause als auch gegenüber dem Verkäufer dieses Gerätes zu.
4. **Bei technischen Problemen und Fragen zu diesem Gerät wenden Sie sich bitte an die von uns beauftragen Servicedienstleister:**

Deutschland:	**JET GmbH, Am Weimarer Berg 6, D - 99510 Apolda, Helpline: 0180 - 532 37 49**
Österreich:	**CC Computer Corporation, Siemensstraße 160, A - 1210 Wien, Helpline: 0820 - 820 620**
Schweiz:	**Option Consulting, Gewerbepark/Hintermättli 3, CH - 5506 Mägenwil, Helpline: 0900 - 323 749**

   Bitte halten Sie für ein eventuelles Gespräch Folgendes bereit:
   a) Beschreibung des beobachteten Fehlers
   b) Kaufbeleg bzw. Quittung
5. Außerhalb der Garantiefrist übernehmen wir Reparaturen gegen Rechnung. Auch die Erstellung eines Kostenvoranschlags müssen wir Ihnen in Rechnung stellen. Die dadurch entstandenen Kosten werden selbstverständlich bei Auftragserteilung angerechnet.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Customer Support
4MBO International Electronic AG

www.MBOservice.net